Il pannello comandi (16) è dotato delle seguenti funzioni:

DATI TECNICI

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DEL ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.

ATTENZIONE!
Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.
Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- **Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.**
- **Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta dei dati tecnici (20) corrispondano a**

quelli della rete elettrica disponibile. La targhetta dei dati tecnici (20) si trova sul fondo dell'apparecchio.

- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto possono causare ferite.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione (25) fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza purché supervisionate oppure istruite riguardo l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e la comprensione dei pericoli del caso.
- Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento.

Non utilizzare l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.

- Utilizzare solo gli accessori originali forniti da Imetec.
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e disconnetterlo estraendo la spina.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SOFFOCAMENTO
Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.

NON usare l’apparecchio vicino al lavandino pieno d’acqua. Durante l’uso l’apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.

NON accendere l’apparecchio se il cavo di alimentazione (25) è danneggiato. Il cavo deve essere sostituito con il cavo originale fornito da un centro di assistenza tecnica autorizzato.

NON utilizzare l’apparecchio con le mani umide, i piedi nudi o bagnati.

NON tirare il cavo di alimentazione (25) o l’apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.

NON porre il cavo di alimentazione (25) su angoli o spigoli taglienti per evitare che si danneggi.

NON immergere mai il corpo motore (14) in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.

- Asciugare accuratamente i contatti della boccia (23) situati nella parte inferiore della boccia (9) prima di reinstallarla nella sua sede.
- Controllare regolarmente l’integrità della guarnizione dell’inserto esagonale (6) e del connettore della boccia (22). Nel caso in cui risultino deteriorati rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.

ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO

- L’apparecchio non deve essere utilizzato sotto o accanto a materiali combustibili, ad esempio tende.
- Posizionare l’apparecchio lontano da superfici sensibili al calore.
- Lasciare raffreddare l’apparecchio prima di riporlo.

NON utilizzare prolunghe o adattatori.

- Inserire a fondo il connettore del cavo (24) di alimentazione nella propria sede (18).
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione (25) prima di collegare l’apparecchio alla presa a muro.
- Olio e grassi surriscaldati potrebbero prendere fuoco.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOTTATURE

NON superare mai il livello massimo indicato sulla boccia pari a 1,2 L per evitare tracimazione di acqua o cibi bollenti.

NON utilizzare mai l'apparecchio senza il tappo dosatore (1) nel coperchio con la funzione pulse (32) o velocità superiori a 5 perché parti bollenti potrebbero essere proiettate verso l'utilizzatore e nell'ambiente circostante.

NON utilizzare mai la pala mescolatrice (27) con la funzione pulse (32) o con velocità superiori a 5.

- **Durante l'uso le superfici dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate; utilizzare sempre gli appositi guanti da forno per maneggiare la boccia (9) il coperchio (2), la pala mescolatrice (27), la lama seghettata tritaghiaccio (28), la lama inox (29), il cestello vapore (30) e il tappo dosatore (1) durante o subito dopo il funzionamento.**
- **Durante la cottura fare attenzione ad eventuali schizzi di cibo bollente, al calore ed al vapore che potrebbe investire il viso durante l'apertura del coperchio.**
- **Durante l'utilizzo senza coperchio l'apparecchio diventa equiparabile ad una comune pentola, liquidi bollenti diventano facilmente accessibili.**
- **Controllare sempre la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o di farlo consumare ad un bambino.**
- **Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio (5). Nel caso in cui risulti deteriorata rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato. Sostituirla almeno ogni 2 anni.**
- **Prima di chiudere il coperchio (2) assicurarsi dell'integrità e del corretto posizionamento della guarnizione (5).**
- **Quando si rimonta l'inserto esagonale (6) verificare la presenza e l'integrità della guarnizione (7).**

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNEGGIAMENTO AL PRODOTTO O A COSE NELLE VICINANZE

NON mettere la boccia (9) nel forno, nel forno a microonde o nel congelatore.

NON posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o in zone calde.

NON ostruire le prese d'aria e assicurare una ventilazione adeguata attorno all'apparecchio durante il funzionamento.

NON esporre l’apparecchio all’umidità o all’influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc).

NON far mai funzionare l’apparecchio senza alimenti.

NON lavorare con la lama seghettata tritaghiaccio (28), la lama inox (29) e la pala mescolatrice (27) ingredienti duri in blocchi di dimensione superiore a 1,5 cm per lato.

NON lavare mai la boccia (9) , il coperchio (2), la guarnizione coperchio (5), la pala mescolatrice (27), la lama seghettata tritaghiaccio (28), la lama inox (29) ed il cestello vapore (30) in lavastoviglie.

- Assicurarsi che vi sia spazio libero sopra l’apparecchio e intorno ai lati per prevenire un eventuale danno provocato dal calore emesso dall’apparecchio.

NON immergere mai la boccia (9) in acqua.

- Questo apparecchio non è adatto a impastare impasti pesanti come quelli per pane, pasta, pizza, pasta frolla, ecc.
- Questo apparecchio non è adatto alla frittura dei cibi.

NON sollevare l’apparecchio afferrandolo per la maniglia (10) della boccia.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI

- Posizionare il corpo motore (14) su un piano orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che non possa cadere durante l’uso. Le ventose devono fare buona presa sulla superficie di appoggio. Non spostare l’apparecchio mentre è in funzione.
- Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni.
- Durante le operazioni di montaggio e smontaggio dell’inserto esagonale (6) prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nel ruotare la ghiera (11).
- Aprire il coperchio (2) solo dopo che la lama seghettata tritaghiaccio (28), la lama inox (29) e la pala mescolatrice (27) non sono più in movimento.
- Rimuovere la lama seghettata tritaghiaccio (28), la lama inox (29) e la pala mescolatrice (27) prima di estrarre il cibo dalla boccia (9).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (25) non penda dal bordo della superficie o dal piano di lavoro su cui è posizionato

l’apparecchio.

NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo di alimentazione (25) e l’apparecchio non vengano a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.

- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere l’interruttore di accensione e spegnimento (19) e staccare la spina dalla rete di alimentazione.**

NON accendere l’apparecchio se la scocca è danneggiata o se l’apparecchio è caduto. Rivogersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

NON infilare le dita o utensili nell’apparecchio quando è in funzione per evitare ferite all’utente o danni all’apparecchio.

NON utilizzare mai la pala mescolatrice (27) con la funzione pulse (32) o con velocità superiori a 5.

NON coprire il prodotto con asciugamani o altro.

- **Verificare che il dispositivo di sicurezza sulla boccia (8) e sul corpo motore (13) siano efficienti e puliti da eventuali residui di cibo: quando l’apparecchio è acceso e il coperchio è aperto deve comparire il simbolo del lucchetto aperto sul display.**

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza		Divieto
I	Acceso	○	Spento
	Non toccare		Superfici calde
	Emissione vapore		Livello minimo per cottura vapore
max	Livello massimo		Sblocco boccia
	Stand-by		Pulse: lavorazione a impulsi

START / II	Start / II: avvio / pausa	STOP	Stop: arresto
	Velocità motore		Temperatura
	Tempo		Diminuire
	Aumentare	MODE	Mode: programmi
A	Programma risotti	B	Programma paste
C	Programma vellutate		Coperchio chiuso
	Coperchio aperto		

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE! Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni.

- Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.
- Togliere la protezione dalla lama seghettata tritaghiaccio (28) e dalla lama inox (29).
- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
  - il tappo dosatore (1), il coperchio (2) e la sua guarnizione (5), la spatola (26), la pala mescolatrice (27) ed il cestello vapore (30).
  - la lama inox (29) e la lama seghettata tritaghiaccio (28) aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall'alto per non tagliarsi.
  - la boccia (9) evitando di bagnare la parte inferiore nella zona dove si trovano i contatti della boccia (23). Se dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare la boccia (9) nella sede della boccia (12).

- Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo motore (14) e la sede della boccia (12), evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore della boccia (22).
- Asciugare accuratamente tutte le parti lavate.

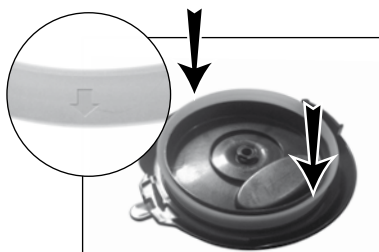
MONTAGGIO

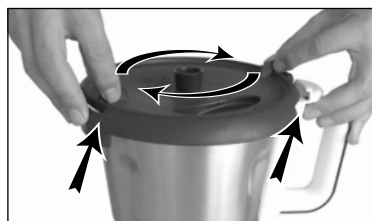
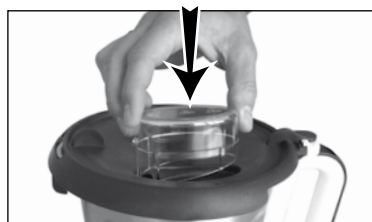
- Posizionare il corpo motore (14) su un piano orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che non possa cadere durante l'uso. Le ventose (21) devono fare buona presa sulla superficie di appoggio.
- Inserire la boccia (9) nella sede della boccia (12) spingendo verso il basso fino ad incastro avvenuto.
- Montare l'accessorio adatto a seconda della lavorazione prescelta:

- la lama inox (29) o la lama seghettata tritaghiaccio (28), afferrandole dalla parte superiore per non tagliarsi ed inserendole sull'inserto esagonale (6).

- la pala mescolatrice (27), inserendola sull'inserto esagonale (6).

- il cestello vapore (30), appoggiandolo direttamente all'interno della boccia (9) dopo aver versato l'acqua fino al livello indicato per la cottura a vapore.

- Posizionare la guarnizione del coperchio (5) in modo che il bordo leggermente sporgente verso l’esterno risulti in alto.
- Montarla sul coperchio (2) nella direzione indicata dalle frecce sulla parte esterna della guarnizione.

- Posizionare il coperchio (2) sulla boccia (9) tenendo di fronte a sé l’imbocco (4), in modo che il bordo sagomato del coperchio risulti in prossimità del manico.

- Ruotare il coperchio (2) in senso orario fino a fine corsa, facendo leva sulle due apposite alette (3). Le guide del coperchio devono risultare correttamente agganciate al dispositivo di sicurezza (8) della boccia (a destra) e al beccuccio della boccia (a sinistra).

- Inserire il tappo dosatore (1) nel coperchio (2) rivolto verso il basso e con il beccuccio a sinistra, in modo che risulti ben incastrato nell’imbocco (4).

CONSIGLI UTILI

Questo elettrodomestico unisce la funzione ROBOT alla funzione COTTURA, che possono essere eseguite singolarmente o contemporaneamente.
A queste è possibile aggiungere la funzione TIMER, in modo tale che l’apparecchio si arresti a fine lavorazione.

Seguendo le indicazioni del ricettario si impostano passo per passo le varie fasi della ricetta e si arriva a cucinare piatti finiti. Inoltre l’apparecchio ha dei programmi per eseguire in modo automatico tutti i passaggi legati all’esecuzione di 3 primi piatti.

Per imparare ad utilizzare le potenzialità del prodotto si consiglia inizialmente di eseguire tutte le ricette così come proposte dal ricettario, che include esempi e consigli per ogni tipologia di lavorazione.
In questo modo si apprenderanno le diverse tecniche di esecuzione e i relativi limiti quantitativi, per essere poi in grado di eseguire autonomamente e senza difficoltà le proprie varianti di ricetta.

FUNZIONE ROBOT

La rotazione in continuo del motore, con regolazione da 1 a 10, prevede velocità molto basse, ideali per la mescolatura durante la cottura, e velocità alte, che garantiscono le funzioni tipiche dei robot da cucina / frullatori.
L'azionamento ad impulsi del motore (funzione PULSE) è utile per avere un controllo migliore del trito o per incorporare più aria in certe lavorazioni.

Per alimenti particolarmente duri la dimensione massima degli alimenti da inserire nella boccia (9) è indicativamente di 1,5 cm per lato (circa un dado da cucina o una zolletta di zucchero). Gli alimenti più morbidi (frutta, verdura) possono essere inseriti in pezzi più grossi.
L'apparecchio non è adatto a tritare alimenti troppo duri (caffè, cereali, ecc.), a polverizzare e a impastare alcune ricette a base di farina (pane, pizza, pasta e pasta frolla).
Non utilizzare la lama inox (29) per tritare ghiaccio o alimenti congelati per non rovinarne l'affilatura: utilizzare l'apposita lama seghettata tritaghiaccio (28), utilizzando ingredienti non troppo congelati, che vanno tolti dal congelatore 10/15 minuti prima della lavorazione.

Gli accessori dedicati alla funzione robot sono la pala mescolatrice (27), la lama inox (29) e la lama seghettata tritaghiaccio (28), da utilizzare nel seguente modo:

<table>
<tr><th>Accessorio</th><th>Velocità</th><th>Funzione</th><th>Note</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Pala mescolatrice (27)</td><td>1 – 3</td><td>Per mescolare delicatamente i cibi durante la cottura senza rovinarli o sminuzzarli (riso, funghi, verdure, ecc)</td><td rowspan="2">Non utilizzare la pala mescolatrice oltre la velocità 5 o pulse (32) per evitare schizzi ed eccessive vibrazioni</td></tr>
<tr><td>4 – 5</td><td>Per emulsionare e amalgamare salse e lavorazioni varie</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Lama inox (29)</td><td>4 – 5</td><td>Per impastare basi morbide per torte, pastella, ecc.</td><td></td></tr>
<tr><td>6 – 8</td><td>Per tritare alimenti vari</td><td rowspan="4">Utilizzare con tappo dosatore (1) correttamente inserito per evitare schizzi</td></tr>
<tr><td>9 – 10</td><td>Per tritare grossolanamente alimenti secchi (parmigiano, biscotti, pane secco)</td></tr>
<tr><td>9 – 10</td><td>Per frullare/omogeneizzare grossolanamente alimenti semi liquidi</td></tr>
<tr><td>Pulse (32)</td><td>Per tritare alimenti vari tenendo sotto controllo il lavorato
Per dare volume alla lavorazione</td></tr>
<tr><td>Lama seghettata tritaghiaccio (28)</td><td>6 – 10
Pulse (32)</td><td>Per tritare ghiaccio, frutta congelata o basi per gelato</td><td>Utilizzare con tappo dosatore (1) correttamente inserito per evitare schizzi</td></tr>
</table>

FUNZIONE COTTURA

La regolazione della temperatura permette la cottura dei diversi alimenti alla corretta temperatura, in modo più preciso rispetto alla cottura tradizionale in pentola. La temperatura è regolabile da un minimo di 37°C, temperatura corporea ideale per l'alimentazione dei bambini, ad un massimo di 100°C, per garantire l'ebollizione e la cottura a vapore.

ATTENZIONE: controllare sempre la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o farlo consumare ad un bambino.

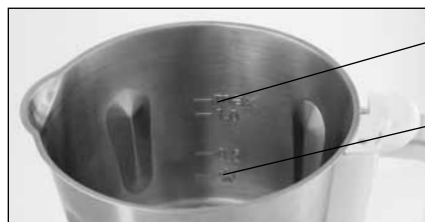
L'apparecchio non è adatto per friggere.

La cottura viene generalmente abbinata alla rotazione della pala mescolatrice (27) o della lama inox (29) per garantire un'azione di mescolatura che impedisce ai cibi di attaccarsi sul fondo durante la cottura.

Temperatura	Gradi	Funzione
Tiepida	37°C	Per scaldare a temperatura corporea latte o pappe per bambini
Calda	50 - 60°C	Per scaldare moderatamente latte o alimenti per bambini Per sciogliere alimenti delicati che si rovinano ad alte temperature (cioccolato, burro, ecc.)
Molto calda	70 - 80°C	Per scaldare il latte Per sciogliere alcuni alimenti (formaggi, zucchero) Per cuocere salse/creme/budini a base di farina o uova
Bollente	90 - 100°C	Per soffriggere alimenti vari Per cuocere alimenti vari Per sobbollire o bollire Per cuocere a vapore

Cottura senza coperchio
E' possibile eseguire le varie cotture anche senza il coperchio (2): in questo caso la funzione "robot" (regolazione velocità motore e funzionamento ad impulsi) viene inibita per motivi di sicurezza.

Cottura a vapore
La cottura a vapore va eseguita a 100°C con l'accessorio cestello vapore (30) e il coperchio (2). E' necessario inserire almeno una quantità di acqua pari al livello minimo indicato all'interno della boccia (9) che garantisce una autonomia pari a 60 minuti.

Cottura ad ebollizione
La cottura ad ebollizione va eseguita a 100°C, con o senza l'accessorio pala mescolatrice (27). E' necessario inserire una quantità d'acqua non superiore al litro, facendo comunque attenzione a non superare il limite MAX dopo l'inserimento degli alimenti.

FUNZIONE TIMER
L'utilizzo del timer permette di impostare il tempo di lavorazione desiderato ed essere avvisati alla fine, con arresto in automatico.
La funzione timer è utile per le lunghe cotture perché permette di non oltrepassare i tempi corretti per l'alimento e di non bruciarlo.

PROGRAMMI AUTOMATICI
L'apparecchio ha 3 programmi automatici.

L'intervento richiesto è ridotto al minimo ed è legato all'introduzione, in momenti diversi, degli alimenti e al controllo finale del grado di cottura e consistenza.
Tutte le fasi della ricetta sono già impostate e vengono eseguite una dietro l'altra: segnali acustici indicano il momento esatto in cui intervenire.

Programma A: RISOTTI
Questo programma permette di realizzare risotti "all'onda".
Dopo una fase iniziale dedicata al soffritto o precottura di ingredienti vari (verdure, funghi, ecc.), l'apparecchio procede con la cottura e mescolatura del riso inserito insieme a tutta l'acqua necessaria. A fine cottura è prevista una fase di mantecatura, con burro e parmigiano.

Programma B: PASTE
Questo programma permette la realizzazione di paste cotte nella propria acqua di cottura, ben dosata, che man mano si riduce (come avviene nei risotti).
Dopo una fase iniziale di soffritto o precottura di ingredienti vari (verdure, salumi, ecc.), la macchina porta ad ebollizione l'acqua di cottura per poi procedere con la cottura e mescola della pasta.

Programma C: VELLUTATE
Questo programma permette la realizzazione di vellutate o minestre.
Dopo una fase iniziale di precottura / insaporimento di una parte degli ingredienti, si inseriscono i restanti ingredienti e l'acqua. A fine cottura è possibile scegliere se fermarsi, mantenendo la consistenza ottenuta o se procedere alla fase di omogeneizzazione che rende il lavorato "vellutato".

UTILIZZO

- Srotolare il cavo di alimentazione (25).
- Inserire il connettore del cavo (24) nella sede del connettore del cavo (18), spingendo bene a fondo fino a fine corsa.

- Assicurarsi che l'interruttore di accensione e spegnimento (19) sia sulla posizione 0.
- Inserire la spina del cavo di alimentazione (25) nella presa di corrente.
- Montare la boccia (9) ed il coperchio (2).
- Posizionare l'interruttore di accensione e spegnimento (19) sulla posizione I: il pannello comandi (16) si illumina e viene emessa una melodia di accensione: il prodotto è in modalità attesa comandi.
  - se il coperchio (2) è aperto sul display compare il simbolo 🔓 e il tasto velocità motore (35) e il tasto pulse (32) non sono selezionabili: la funzione motore è inibita.
  - se il coperchio (2) è chiuso sul display compare il simbolo 🔒 e la spia della velocità motore (35) è accesa.

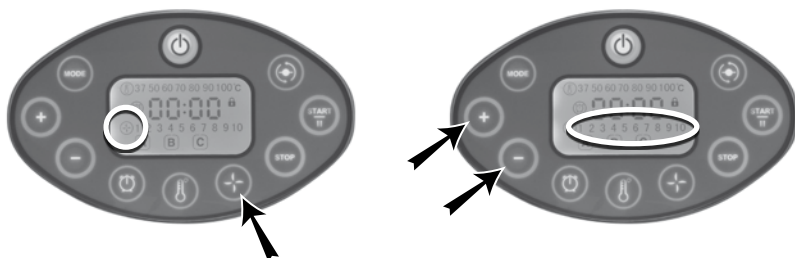
- Inserire gli ingredienti e gli accessori seguendo le indicazioni del ricettario.
- Chiudere il coperchio (2) ed inserire il tappo dosatore (1) se la ricetta lo prevede.
- Procedere con l'IMPOSTAZIONE MANUALE di tempo, velocità e temperature o con l'utilizzo di un PROGRAMMA AUTOMATICO.

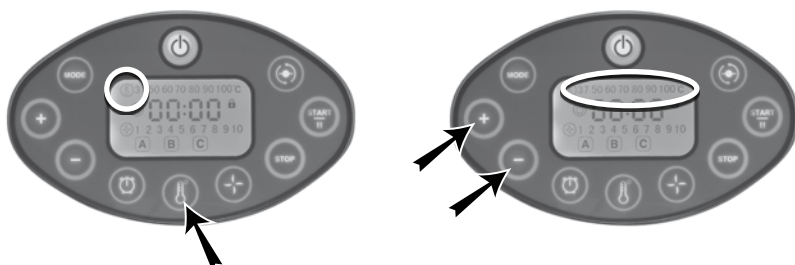
Nota: Se non si effettua nessuna operazione l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico dopo 5 minuti e il display si spegne. Per riaccenderlo premere il tasto stand by (31).

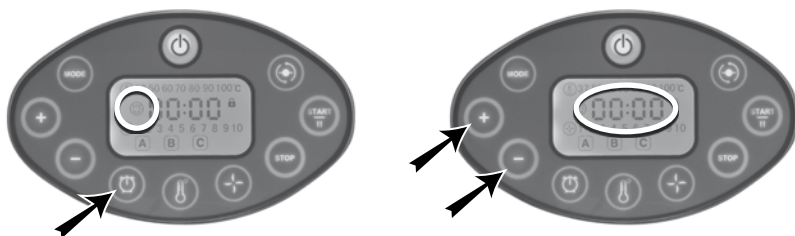
IMPOSTAZIONE MANUALE

E' possibile impostare la funzione ROBOT e la funzione COTTURA separatamente o contemporaneamente, abbinando eventualmente la funzione TIMER per impostare il tempo di lavorazione con arresto automatico al termine.

IMPOSTAZIONE FUNZIONE ROBOT: velocità del motore da 1 a 10

- Premere il tasto velocità motore (35): sul display (17) lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la velocità premendo consecutivamente i tasti + (39) o - (38): il valore selezionato lampeggia.

IMPOSTAZIONE FUNZIONE COTTURA: regolazione della temperatura da 37°C a 100°C

- Premere il tasto temperatura (36): sul display (17) lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la temperatura premendo consecutivamente i tasti + (39) o - (38): il valore selezionato lampeggia.

IMPOSTAZIONE FUNZIONE TIMER

- Premere il tasto timer (37): sul display (17) lampeggia l'icona corrispondente e l'area dedicata ai minuti. Premendo nuovamente il tasto timer (37) si seleziona invece l'area dedicata ai secondi.
- Impostare i minuti o i secondi di lavorazione premendo consecutivamente i tasti + (39) o - (38). Il tempo massimo impostabile è pari a 60 minuti.

AVVIO DELLA LAVORAZIONE

ATTENZIONE! Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Azionare l'apparecchio premendo il tasto start / pausa (33). Sul display (17) compare:
  - la velocità impostata
  - la temperatura impostata: il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura
  - il tempo trascorso, se non è stato impostato il timer
  - il tempo residuo a fine lavorazione, se è stato impostato il timer

Es.: temperatura 60°C, velocità 3, tempo residuo 1 minuto e 56 secondi

FINE DELLA LAVORAZIONE

Allo scadere del tempo impostato con il timer (o dopo 30 minuti dall'inizio lavorazione senza timer) l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END" : l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo della boccia (9).

- Premere il tasto stop (34). Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in posizione di risparmio energetico.

MODIFICA IMPOSTAZIONI

E' possibile modificare la velocità, la temperatura o il tempo impostato anche a lavorazione avviata:

- Premere il tasto velocità motore (35), temperatura (36) o timer (37): l'icona corrispondente lampeggia.
- Modificare il valore premendo i tasti + (39) o - (38).
- E' possibile modificare il valore impostato fino a quando l'icona lampeggia.

ARRESTO MOMENTANEO DELLA LAVORAZIONE

Se necessario aprire/chiudere il coperchio (2) per controllare la lavorazione, mettere in pausa e procedere nel seguente modo:

- Premere il tasto start / pausa (33): la lavorazione si ferma momentaneamente (temperatura, velocità e tempo).
- Per far ripartire premere nuovamente il tasto start/ pausa (33). Se questo tasto non viene premuto entro 20 minuti l'apparecchio si porta automaticamente in modalità attesa comandi.

ATTENZIONE: se si apre il coperchio senza mettere in pausa, l'apparecchio disattiva immediatamente, per motivi di sicurezza, la rotazione del motore mentre la funzione cottura e timer restano attive per garantire la prosecuzione della lavorazione. Per far ripartire la lavorazione è sufficiente chiudere il coperchio (2).

FUNZIONE PULSE

- Tenere premuto il tasto pulse (32) per 2/3 secondi e rilasciarlo, ripetendo più volte l'operazione: sul display si illuminerà l'icona corrispondente.

La funzione PULSE (lavorazione ad impulsi) non è utilizzabile durante una lavorazione già impostata.

PROGRAMMI AUTOMATICI

- Premere il tasto programmi (40): sul display lampeggerà l'icona A e il tempo totale di esecuzione.
- Premere consecutivamente il tasto programmi (40) per selezionare, in alternativa, i programmi B o C.

- Azionare l'apparecchio premendo il tasto start / pausa (33): sul display comparirà il tempo residuo di esecuzione.
- A seconda del programma selezionato, l'apparecchio emetterà differenti segnali acustici per avvisare che è arrivato il momento di inserire degli ingredienti (come indicato passo per passo dalla ricetta):

Programma A: risotti		Programma B: paste		Programma C: vellutate	
Dopo 5 minuti	2 BIP	Dopo 5 minuti	2 BIP	Dopo 4 minuti	2 BIP
Dopo 15 minuti	3 BIP	Dopo 14 minuti	3 BIP	Dopo 47 minuti	3 BIP
Dopo 23 minuti	4 BIP	Dopo 29 minuti	4 BIP		
Dopo 27 minuti	**fine lavorazione**	**Dopo 33 minuti**	**fine lavorazione**	**Dopo 50 minuti**	**fine lavorazione**

- Dopo i vari BIP, aprire il coperchio (2) ed inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta.
- A fine programma: l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display (17) comparirà la scritta "END": l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo della boccia (9).
- Premere il tasto stop (34). Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico.

Se per qualche motivo (es. mancanza di corrente) il programma dovesse interrompersi, proseguire l’esecuzione in modalità manuale: nel ricettario le ricette sono spiegate sia per l’esecuzione in modalità automatica che in modalità manuale (impostando manualmente i vari passaggi in termini di temperatura, velocità e tempo).

FINE DELL’UTILIZZO

- Posizionare l’interruttore di accensione e spegnimento (19) sulla posizione 0.

- Disinserire la spina del cavo di alimentazione (25) dalla presa di corrente.
- Estrarre la boccia (9) tenendo premuto il tasto di sblocco (15) e tirando la boccia (9) verso l’alto.
- Rimuovere il coperchio (2), afferrandolo dalle apposite alette (3) o dal tappo , utilizzando guanti di protezione nel caso in cui si sia eseguita una cottura per evitare di scottarsi.
- Togliere l’accessorio presente all’interno della boccia (9).
- Rimuovere il cibo aiutandosi con la spatola (26).
- Il prodotto ha un dispositivo di protezione che interviene in caso di surriscaldamento del motore. Si consiglia comunque di non eseguire più di 3 lavorazioni lunghe consecutive per non sovraccaricare eccessivamente il motore.

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

ATTENZIONE! NON immergere mai il corpo motore (14) in acqua.
NON mettere il corpo motore (14) sotto un rubinetto di acqua corrente.

- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
  - il tappo dosatore (1), il coperchio (2) e la guarnizione coperchio (5), la spatola (25), la pala mescolatrice (27) ed il cestello vapore (30).
  - la lama inox (29) e la lama seghettata tritaghiaccio (28) aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall’alto per non tagliarsi. E’ preferibile lavare le lame subito dopo ogni utilizzo, evitando di lasciarle a lungo a contatto con gli alimenti.
  - la boccia (9), eventualmente con aceto per rimuovere eventuali tracce di calcare.

- Evitare di bagnare la parte inferiore della boccia nella zona dove si trovano i contatti della boccia (23). Se dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare la boccia (9) nella sede della boccia (12).

- Rimuovere eventuali residui di alimenti dal dispositivo di sicurezza (8) posto sulla maniglia della boccia.

- Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo motore (14) e la sede della boccia (12), evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore boccia (22).

- Rimuovere eventuali residui di alimenti dal dispositivo di sicurezza (13) posto sulla base della maniglia.

- Asciugare accuratamente le parti lavate.

PULIZIA CON USO DEL MOTORE

A fine lavorazione è possibile pulire l'interno della boccia nel seguente modo:

- Rimuovere dalla boccia (9) il cibo e l'accessorio utilizzato.
- Inserire la lama inox (29).
- Riempire la boccia (9) con acqua calda fino al livello di 1 litro e aggiungere una goccia di detersivo per stoviglie. In alternativa al detersivo potete aggiungere un cucchiaio di sale grosso, per meglio rimuovere i cibi che si attaccano, o succo di limone, per eliminare eventuali odori.
- Chiudere il coperchio (2) ed inserire il tappo dosatore (1).
- Azionare il tasto pulse (32) per il tempo ritenuto necessario.
- Svuotare la boccia (9) e sciacquarla sotto l'acqua corrente.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nel ruotare la ghiera (11).

Si consiglia di smontare l'inserto esagonale (6) per pulirlo da eventuali residui di alimenti presenti sulla guarnizione.

- Smontare l'inserto esagonale (6) ruotando in senso antiorario la ghiera (11).

- Estrarre l'inserto esagonale (6) dall'interno della boccia (9).

- Lavare l'inserto esagonale (6), la sua guarnizione (7) e la ghiera (11) a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie e asciugare accuratamente.
- Reinserire l'inserto esagonale (6) nella boccia (9) tenendolo fermo con la mano.
- Inserire la ghiera (11) e ruotare in senso orario fino a fine corsa.

Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio (5), della guarnizione dell'inserto esagonale (7), dei contatti della boccia (23) e del connettore della boccia (22). Nel caso in cui risultassero deteriorati, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Errore/problema	Causa	Soluzione
E1	Sovraccarico del motore.	Ridurre la quantità di alimenti all'interno della boccia (9). Togliere eventuali residui di cibo dalle lame.
E3	La boccia (9) non è ben fissata alla base La boccia (9) è stata rimossa durante una lavorazione o un programma.	Inserire correttamente la boccia (9).
E5	Anomalia del motore.	Lasciar raffreddare il motore almeno 30 minuti nel caso si siano fatte lavorazioni intense e prolungate. Se il problema persiste dopo il raffreddamento, contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina del cavo di alimentazione (25) nella presa di corrente a muro.
	Il connettore cavo (24) non è stato correttamente collegato all'apparecchio.	Posizionare l'interruttore di accensione / spegnimento (19) in posizione 0 ed inserire correttamente il connettore cavo (24) nella sede connettore cavo (18).
	L'interruttore di accensione e spegnimento (19) è in posizione 0 o il prodotto è in stand by.	Posizionare l'interruttore di accensione e spegnimento (19) in posizione I o premere il pulsante stand by (31).
Il tasti non reagiscono immediatamente.	I tasti a sfioramento del pannello comandi (16) richiedono il giusto tempo di contatto.	Premere i pulsanti per un tempo più lungo.

Esce acqua dal coperchio (2).	La guarnizione del coperchio (5) non è montata correttamente.	Montare correttamente la guarnizione coperchio (5).
	La guarnizione del coperchio (5) è danneggiata.	Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
Il coperchio (2) è aperto ma sul display (17) compare il simbolo 🔒.	Residui di alimenti sono presenti nei dispositivi di sicurezza (8) (13).	Rimuovere eventuali residui di alimenti dai dispositivi di sicurezza (8) (13). Se il problema persiste non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro assistenza tecnica autorizzato.
Il programma si è fermato prima della fine.	E' mancata temporaneamente la corrente.	Posizionare l'interruttore di accensione e spegnimento (19) in posizione 0 e verificare il corretto inserimento del connettore del cavo (24); continuare poi la lavorazione facendo riferimento alla ricetta equivalente con impostazioni manuali.
La funzione motore (velocità motore e pulse) non è azionabile.	Il coperchio (2) non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio (2).

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale.

Ai sensi della norma europea 2002/96/CE, l'apparecchio in disuso deve essere smaltito in modo conforme. I materiali riciclabili contenuti nell'apparecchio vengono recuperati, al fine di evitare il degrado ambientale. Per maggiori informazioni, rivolgersi all'ente di smaltimento locale o al rivenditore dell'apparecchio.

ASSISTENZA E GARANZIA

Per le riparazioni o l'acquisto dei ricambi rivolgersi al servizio autorizzato di assistenza ai clienti IMETEC contattando il Numero Verde sotto riportato o consultando il sito internet. L'apparecchio è coperto da garanzia del produttore.
Per i dettagli, consultare il foglio garanzia allegato. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso contenute in questo manuale fanno decadere il diritto alla garanzia del produttore.

www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI001405
0913 (MMYY)